



Escola Profissional de Leiria

PLANO DE ATIVIDADES

Ano Letivo 2017/2018

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO
2. PLANOS CURRICULARES E PERFIS PROFISSIONAIS
3. ATIVIDADES DE COMPLEMENTO CURRICULAR
4. SAIVA/USE
5. SERVIÇOS À COMUNIDADE

1. Introdução

O Plano de Atividades consubstancia um conjunto de intenções de que se destacam os cursos cujos currículos se encontram superiormente aprovados pelo Ministério da Educação, cabendo à Escola Profissional de Leiria o seu desenvolvimento de forma ajustada às necessidades locais, razão pela qual se torna indispensável programar atividades de complemento curricular, adequadas às condições da escola, aos interesses dos alunos e às necessidades da comunidade.

O Plano de Atividades requer o empenhamento de todos quantos na EPL estudam e trabalham e a sua consecução exige o reforço da cooperação interna e um sentido elevado de dedicação ao projeto educativo da escola.

A qualidade de ensino, o rigor avaliativo e a adequação dos cursos às funções profissionais que aguardam os diplomados da EPL, constituem o horizonte próximo do desenvolvimento do Plano de Atividades e o estímulo para um trabalho participado, rigoroso e profícuo.

2. Planos Curriculares e Perfis Profissionais

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE RESTAURANTE-BAR

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	105	130	85	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	ECONOMIA		100	100	200
	MATEMÁTICA	70	70	60	200
	PSICOLOGIA	100			100
Técnica	TECNOLOGIAS DA RESTAURAÇÃO	75		50	125
	GESTÃO E CONTROLO		75	50	125
	LÍNGUAS ESTRANGEIRAS	25		25	50
	SERVIÇOS DE RESTAURANTE-BAR	275	300	225	800
	FCT - Módulos Tecnológicos	25		25	50
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1035	1100	1115	3250

Técnico de Restaurante-Bar

Perfil Profissional

O Técnico de Restaurante-Bar é um profissional qualificado (nível 4) que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar deverá, no final do curso, estar apto para planificar, dirigir e efetuar o serviço de alimentos e bebidas, à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Os seus conhecimentos deverão centrar-se em:

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante-bar conforme as normas de higiene e segurança alimentar;
- Organizar a sala de restaurante-bar de acordo com as características do serviço a executar;
- Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenamento do restaurante, bar e cave de dia;
- Acolher e atender os clientes, aplicando técnicas no serviço de aperitivos, entradas, pratos principais, sobremesas, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- Efetuar todo o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão servindo bebidas simples ou compostas bem como pequenas refeições.

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE MANUTENÇÃO IND./MECATRÔNICA
(1º e 2º Anos)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	106	132	82	320
	INTEGRAÇÃO	75	70	75	220
	INGLÊS	75	100	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	80	64	56	200
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	DESENHO TÉCNICO	60	60	50	170
	TECNOLOGIAS E PROCESSOS	100	95	135	330
	ORGANIZAÇÃO INDUSTRIAL	60	60		120
	PRÁTICAS OFICINAIS	155	160	165	480
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		979	1133	1088	3200

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE MANUTENÇÃO IND./MECATRÔNICA
(3º Ano)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	130	108	82	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	100	100		200
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	DESENHO TÉCNICO		60	110	170
	TECNOLOGIAS E PROCESSOS	100	115	115	330
	ORGANIZAÇÃO INDUSTRIAL	60	60		120
	PRÁTICAS OFICINAIS	155	160	165	480
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1003	1150	1047	3200

Técnico de Manutenção Industrial/Mecatrónica

Perfil Profissional

Profissional qualificado (nível 4) apto a orientar e desenvolver os trabalhos na área da manutenção, relativamente ao planeamento, implementação, verificação e inovação, de modo a garantir o bom funcionamento das instalações e equipamentos industriais.

No final da sua formação o Técnico de Manutenção Industrial/Mecatrónica estará apto a:

- Interpretar desenhos, normas e outras especificações técnicas, a fim de identificar formas e dimensões, funcionalidade, materiais e outros dados complementares relativos a equipamentos industrial;
- Planear e implementar os trabalhos de manutenção de equipamentos industriais, de acordo com as normas de qualidade estabelecidas;
- Orientar, controlar e desenvolver as atividades na área da manutenção de equipamentos industriais;
- Orientar ou proceder à instalação, preparação e ensaio de vários tipos de máquinas, motores e outros equipamentos industriais;
- Colaborar no desenvolvimento de estudos e projetos de adaptação de sistemas e equipamentos para melhoria da eficiência, ganhos de produtividade e limitação de avarias.

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

**CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE GESTÃO EQUIPAMENTOS
INFORMÁTICOS (1º e 2º Anos)**

DISCIPLINAS		1º	2º	3º	TOTAL DISC.
		(10º)	(11º)	(12º)	
Sociocultural	PORTUGUÊS	106	132	82	320
	INTEGRAÇÃO	75	70	75	220
	INGLÊS	75	100	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	80	64	80	222
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	ELETRÓNICA FUNDAMENTAL	156	66		222
	INST.MANUT.EQUIP.INFORMÁTICOS	100	100	100	300
	SIST.DIG.ARQ.COMPUTADORES	108	130	124	362
	COMUNICAÇÃO DE DADOS		100	116	216
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		968	1154	1078	3200

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

**CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE GESTÃO EQUIPAMENTOS
INFORMÁTICOS (3º Ano)**

DISCIPLINAS		1º	2º	3º	TOTAL DISC.
		(10º)	(11º)	(12º)	
Sociocultural	PORTUGUÊS	130	108	82	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TEC.INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	100	100		200
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	ELETRÓNICA FUNDAMENTAL	156	66		222
	INST.MANUT.EQUIP.INFORMÁTICOS		170	130	300
	SIST.DIG.ARQ.COMPUTADORES	166	196		362
	COMUNICAÇÃO DE DADOS			216	216
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1010	1187	1003	3200

Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos

Perfil Profissional

O Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos é um profissional qualificado (nível 4) para o exercício de funções específicas em empresas de qualquer ramo e dimensão, que possuam equipamentos informáticos ou prestem serviços nessa área.

A formação destes técnicos tem em conta as características mais comuns à generalidade das empresas portuguesas e a sua necessidade de técnicos qualificados na área da manutenção, dotados da flexibilidade formativa e polivalência funcional, necessárias à execução de funções diversas consoante a dimensão da empresa e a evolução de necessidades.

O Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos está apto, nomeadamente a:

- Prestar assistência ao nível de vendas de hardware;
- Prestar assistência ao funcionamento de software;
- Instalar sistemas informáticos;
- Assegurar a manutenção e reparação de equipamentos informáticos;
- Operar sistemas de medida de laboratórios de eletrónica;
- Prestar formação na utilização dos equipamentos;
- Prestar formação, na ótica do utilizador na área do software;
- Elaborar programas de média/baixa complexidade;
- Chefiar equipas de trabalho e/ou secções específicas.

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA (1º e 2º Anos)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	105	130	85	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TÉC.INF.COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	ECONOMIA		100	100	200
	MATEMÁTICA	70	70	60	200
	PSICOLOGIA	100			100
Técnica	TECNOLOGIAS DA RESTAURAÇÃO	75		50	125
	GESTÃO E CONTROLO		75	50	125
	LÍNGUAS ESTRANGEIRAS	25			25
	SERVIÇOS DE COZINHA/PASTELARIA	275	325	225	825
	FCT – Módulos Tecnológicos	50			50
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	450	650
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1060	1125	1115	3300

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA (3ºAno)

DISCIPLINAS					
		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	105	130	85	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TÉC.INF.COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	ECONOMIA		97	103	200
	MATEMÁTICA	65	68	67	200
	PSICOLOGIA	100			100
Técnica	TECNOLOGIAS ALIMENTAR	100			100
	GESTÃO E CONTROLO		30	70	100
	COMUNICAR EM FRANCÊS	60	30		90
	SERVIÇOS DE COZINHA/PASTELARIA	270	340	200	810
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		190	410	600
TOTAL HORAS/ANO NO CURSO		1060	1110	1030	3200

Técnico de Cozinha/Pastelaria

Perfil Profissional

No final da sua formação, o Técnico de Cozinha/Pastelaria deverá ter os conhecimentos teóricos e práticos que lhe permitam exercer a sua atividade de cozinheiro de 2ª em cozinhas de hotéis, restaurantes e similares ou ainda em cozinhas de áreas tão diversas como o catering, hospitais, cantinas, refeitórios, etc. Poderá ocupar posições na cozinha até ao nível de “Chef de Partie”.

Os seus conhecimentos deverão centrar-se especialmente em:

- Organização e limpeza dos equipamentos;
- Preparação e confeção de molhos quentes e frios;
- Preparação e confeção de sopas;
- Preparação e confeção de aves, peixes e carnes;
- Todos os cortes de legumes;
- Preparação e confeção de saladas compostas;
- Serviço “à la carte”;
- Montagem de buffets;
- Supervisionamento de pessoal de nível inferior ao seu.

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE ELETRÓNICA E TELECOMUNICAÇÕES

(1º Ano)

DISCIPLINAS		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	106	132	82	320
	INTEGRAÇÃO	75	70	75	220
	INGLÊS	75	100	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TÉC.INF.COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	80	64	56	200
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	ELETRICIDADE E ELETRÓNICA	125	125	75	325
	TECNOLOGIAS APLICADAS	150	125	25	300
	SISTEMAS DIGITAIS	100	75	25	200
	TELECOMUNICAÇÕES	100	100	75	275
	FCT – Módulos Específicos			100	100
	FCT		200	300	500
TOTAL HORAS ANO / CURSO		1079	1183	1038	3300

PLANO CURRICULAR - CURSO NÍVEL 4

CURSO PROFISSIONAL: TÉCNICO DE ELETRÔNICA E TELECOMUNICAÇÕES

(3º Ano)

DISCIPLINAS		1º (10º)	2º (11º)	3º (12º)	TOTAL DISC.
Sociocultural	PORTUGUÊS	130	108	82	320
	INTEGRAÇÃO	100	70	50	220
	INGLÊS	90	85	45	220
	EDUCAÇÃO FÍSICA	70	70		140
	TÉC.INF.COMUNICAÇÃO	100			100
Científica	FÍSICA-QUÍMICA	100	100		200
	MATEMÁTICA	98	122	80	300
Técnica	ELETRICIDADE E ELETRÔNICA	72	142	110	324
	TECNOLOGIAS APLICADAS	138	72		210
	SISTEMAS DIGITAIS	135	105	72	312
	TELECOMUNICAÇÕES		104	150	254
	FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO		200	400	600
TOTAL HORAS ANO / CURSO		1033	1178	989	3200

Técnico de Eletrónica e Telecomunicações

Perfil Profissional

O Técnico de Eletrónica e Telecomunicações é um profissional qualificado apto a desempenhar tarefas de carácter técnico relacionadas com a instalação, manutenção e reparação de materiais e equipamentos eletrónicos de telecomunicações, no respeito pelas normas de higiene e segurança e pelos regulamentos específicos.

As atividades principais desempenhadas por este técnico são:

- Selecionar criteriosamente componentes, materiais e equipamentos com base nas suas características tecnológicas e de acordo com as normas e regulamentos existentes;
- Interpretar e utilizar corretamente manuais, esquemas e outra literatura técnica fornecida pelos fabricantes de equipamento elétrico/eletrónico e digital;
- Efetuar operações de correção, ajuste e manutenção segundo as instruções do fabricante;
- Analisar e interpretar anomalias de funcionamento e formular hipótese de causas prováveis;
- Aplicar e respeitar as normas e regulamentos relacionados com a atividade que desenvolve;
- Aplicar e respeitar as normas de proteção do ambiente e de prevenção, higiene e segurança no trabalho;
- Interpretar e reparar pequenas instalações de baixa tensão de alimentação, comando, sinalização e proteção;
- Ler e interpretar esquemas e desenhos de circuitos eletrónicos e de telecomunicações, bem como manuais técnicos de componentes e de equipamentos de eletrónica e de telecomunicações;
- Orientar e colaborar com equipas de manutenção;
- Aplicar técnicas de manutenção e assistência técnica a equipamentos eletrónicos de telecomunicações e comunicação de dados;
- Instalar, programar e controlar sistemas eletrónicos e de telecomunicações;
- Projetar e realizar circuitos eletrónicos e de telecomunicações.

3. Atividades de Complemento Curricular

DISCIPLINA DE LÍNGUA ESTRANGEIRA

- Atividade:** Preparação de uma ementa e mesa de queijos
- Objetivo(s):** Conhecer os queijos e vinhos franceses
- Data Prevista:** fevereiro de 2018
- Turma(s):** 1º ano de Cozinha/Pastelaria e 1º ano de Restaurante/Bar

Professora:

Lisa Vieira

DISCIPLINA DE INGLÊS

- Atividade:** Olimpíadas de Inglês
- Objetivo(s):** Desenvolver a comunicação escrita
- Data Prevista:** junho de 2018
- Turma(s):** Todas do 1º ano
-
- Atividade:** Elaboração de um trabalho sobre problemas ambientais
- Objetivo(s):** Desenvolver a comunicação oral e escrita
Conscientizar e dar a conhecer os problemas relacionados com o ambiente
- Data Prevista:** fevereiro/março de 2018
- Turma(s):** Todas do 2º ano
-
- Atividade:** *TV Programme*
- Objetivo(s):** Aplicar, em contexto de trabalho, no restaurante-escola e com recurso a gravação audiovisual, conhecimentos adquiridos na disciplina de Inglês/demais disciplinas técnicas, em sede de cozinha
- Data Prevista:** abril de 2018
- Turma(s):** 3º ano de Cozinha/Pastelaria
- Metodologia** Estratégia/plano de acção/turnos a definir em articulação com o coordenador de curso;
Supervisão *in situ* do professor da disciplina de inglês
-
- Atividade:** *British Quiz*
- Objetivo(s):** Associando a componente lúdica à vertente técnica, sob a forma de *Quiz*, testar, de forma informal, os conhecimentos dos alunos
- Data Prevista:** fevereiro de 2018
- Turma(s):** Todas as do 3º ano, exceto Cozinha/Pastelaria

Professores:

Lisa Vieira
Daniel Pereira

DISCIPLINA DE PORTUGUÊS

Conteúdo: A Poesia Trovadoresca
Atividade(s): Leitura de textos de contextualização histórico-literária;
Leitura de textos literários do período trovadoresco;
Eventual visita de estudo ao Castelo de Leiria.
Objetivo(s): Ler textos literários portugueses de diferentes géneros, pertencentes aos séculos XII a XVI;
Identificar as características de uma obra trovadoresca;
Contactar com o ambiente palaciano que subjaz à lírica trovadoresca e conhecer o meio que inspirou o nosso rei trovador, D.Dinis.
Data Prevista: setembro a dezembro de 2017
Turma(s): Todas as do 1º ano

Conteúdo: *Crónica de D. João I* (Fernão Lopes)
Atividade(s): Leitura de textos da *Crónica de D. João I*
Visualização de imagens alusivas ao Castelo de S. Jorge, relacionadas com o cerco de Lisboa
Objetivo(s): Relacionar o período literário da língua portuguesa com os principais eventos históricos ocorridos em Portugal
Data Prevista: setembro a dezembro de 2017
Turma(s): Todas as do 1º ano

Conteúdo: *A Farsa de Inês Pereira* (Gil Vicente)
Atividade(s): Leitura de textos literários – texto dramático
Dramatização, em aula, da farsa vicentina
Objetivo(s): Ler expressivamente em voz alta textos literários, após preparação da leitura
Data Prevista: janeiro a março de 2018
Turma(s): Todas as do 1º ano

Conteúdo: *Rimas*, (Luís de Camões)
Atividade(s): Sessão de poesia: declamação de poemas de Camões
Comemoração do “Dia Mundial da Poesia” (concurso de poemas feitos pelos alunos; indicação dos vencedores no Portal da Escola)
Objetivo(s): Desenvolver as potencialidades criativas e de memorização dos alunos
Aplicar conhecimentos dos componentes formais da poesia
Fomentar o gosto pela leitura de textos poéticos
Data Prevista: janeiro a março de 2018
Turma(s): Todas as do 1º ano

Conteúdo: *Os Lusíadas* e a *História Trágico-Marítima*, (Luís de Camões)
Atividade(s): Realização de *PowerPoints*, em trabalho de grupo, sobre as aventuras e desventuras dos Descobrimentos e/ou sobre a geografia do português no mundo
Objetivo(s): Fomentar o interesse pelo conhecimento da época áurea dos Descobrimentos
Contribuir para a formação do sujeito, através da participação em práticas de grupo adequadas
Registar e tratar a informação
Planificar intervenções orais
Data Prevista: abril a junho de 2018
Turma(s): Todas as do 1º ano

Conteúdo: *Sermão de Santo António* (Padre António Vieira)
Atividade(s): Produção e apresentação oral de textos argumentativos/expositivo-argumentativos
Dissertação sobre temas da atualidade
Objetivo(s): Alicerçar a arte de falar, de bem dizer
Desenvolver a capacidade crítica dos alunos
Conseguir confrontar a oratória clássica, exemplificada pelo Sermão de Stº António aos Peixes, do Padre António Vieira, com o discurso político atual
Saber aplicar os processos utilizados no sermão supracitado a temas da realidade atual
Data Prevista: outubro e novembro de 2017
Turma(s): Todas as do 2º ano

Conteúdo: *Frei Luís de Sousa* (Almeida Garrett)
Atividade(s): Leitura dramatizada de *Frei Luís de Sousa* de Almeida Garrett
Teatralização, em aula, de algumas cenas da peça garrettiana
Objetivo(s): Motivar os alunos para a leitura do texto dramático
Data Prevista: novembro de 2017
Turma(s): Todas as do 2º ano

Conteúdo: *Amor de Perdição* (Camilo Castelo Branco)
Atividade(s): Análise dos capítulos da obra *Amor de Perdição* definidos pelas metas curriculares
Objetivo(s): Despertar nos alunos entusiasmo e apetência pelo estudo da obra *Amor de Perdição*
Data Prevista: novembro de 2017/janeiro de 2018
Turma(s): Todas as do 2º ano

Conteúdo: *Os Maias* (Eça de Queirós)
Atividade(s): Visualização do filme *Os Maias* de João Botelho
Objetivo(s): Sensibilizar os alunos para a leitura da obra queirosiana *Os Maias*
Entrosar os alunos no universo de ficção de Eça de Queirós
Data Prevista: janeiro/março de 2018

Turma(s): Todas as do 2º ano
Conteúdo: Textos Épicos e Textos Épico-Líricos (*Mensagem/Os Lusíadas*)
Atividade(s):

- Eventual visita guiada ao Centro de Interpretação da Batalha de Aljubarrota

Objetivo(s):

- Contribuir para o enriquecimento cultural dos alunos e incentivá-los ao estudo do módulo 10: D'Os Lusíadas de Camões à *Mensagem* de Fernando Pessoa

Data Prevista: setembro/novembro de 2018
Turma(s): Todas as do 3º ano, exceto Cozinha/Pastelaria

Conteúdo: *Felizmente Há Luar!* (Sttau Monteiro)
Atividade(s): Eventual ida ao teatro – ver representada a peça baseada em *Felizmente há Luar!*
Objetivo(s): Ver representados textos dramáticos estudados em aula
Interligar o texto dramático com o ato de representação
Promover o gosto pelo teatro
Data Prevista: novembro de 2017/janeiro de 2018 - Todas as do 3º ano, exceto Cozinha/Pastelaria
novembro de 2017/fevereiro de 2018 - 3º ano de Cozinha/Pastelaria

Conteúdo: *Memorial do Convento* (José Saramago)
Atividade(s): Eventual visita ao Convento de Mafra para assistir ao espetáculo da obra *Memorial do Convento*
Objetivo(s): Contactar com o espaço físico inerente ao romance saramaguiano
Apreender a realidade social através da visita guiada
Data Prevista: fevereiro/junho de 2018 - Todas as do 3º ano, exceto Cozinha/Pastelaria
fevereiro/abril de 2018 - 3º ano de Cozinha/Pastelaria

Professoras:

Cecília Chichorro
Susana Gaspar

DISCIPLINA DE INTEGRAÇÃO

- Atividade:** Realização de uma visita de estudo ao Museu da Imagem e Movimento, em Leiria e ao Castelo de Leiria
Tema-problema 4.1 – “A identidade regional”
Tema-problema 4.2 – “A região e o espaço nacional”
- Objetivo(s):** Dar a conhecer aos alunos o património histórico e museológico da cidade de Leiria
- Data Prevista:** fevereiro de 2018
- Turma(s):** Todas do 1º ano
-
- Atividade:** Realização de uma visita de estudo ao Museu de Leiria e ao Moinho de Papel
Tema-problema 4.1 – “A identidade regional”
Tema-problema 4.2 – “A região e o espaço nacional”
- Objetivo(s):** Dar a conhecer aos alunos o património histórico e museológico da cidade de Leiria
- Data Prevista:** março de 2018
- Turma(s):** Todas do 1º ano
-
- Atividade:** Visita de estudo à Casa Museu João Soares, em Cortes, Leiria
Tema-problema 2.3 – “A construção da Democracia”
- Objetivo(s):** Permitir o contacto com os acontecimentos mais relevantes da construção democrática do Portugal contemporâneo
- Data Prevista:** novembro de 2017
- Turma(s):** Todas as do 2º ano
-
- Atividade:** Palestra no âmbito da educação para os direitos humanos realizada pela Amnistia Internacional
Tema-problema 2.3 – “A construção da Democracia”
Tema-problema 9.1 – “Os fins e os meios: que ética para a vida humana?”
- Objetivo(s):** Sensibilizar os alunos para os direitos humanos e para a forma desigual como os mesmos são tratados em diferentes contextos
- Data Prevista:** maio de 2018
- Turma(s):** Todas as do 2º ano

Atividade: Realização de uma visita de estudo ao Centro de Interpretação Ambiental de Leiria
Tema-problema 3.3 – “Homem-Natureza – uma relação sustentável?”
Objetivo(s): Dar a conhecer as políticas e projetos ambientais do concelho de Leiria
Data Prevista: outubro de 2017
Turma(s): Todas as do 3º ano

Atividade: Participação no concurso de ideias do projeto “Empreendedorismo nas Escolas do CIMRL”
Tema-problema 6.2 – “O desenvolvimento de novas atitudes no trabalho e no emprego: o empreendedorismo”
Objetivo(s): Permitir aos formandos desenvolverem ideais e projetos inovadores em diferentes áreas de formação
Promover o espírito empreendedor
Data Prevista: novembro de 2017 a março de 2018
Turma(s): Todas as do 3º ano

Nota: esta actividade está condicionada pela realização, ou não, do concurso

Professoras:

Isabel Pereira
Lucilina Rodrigues
Teresa Luz

GRUPO DISCIPLINAR DE COZINHA

- Atividade:** Confeção no refeitório da escola de ementas temáticas com o apoio dos professores
- Data Prevista:** Mensalmente, durante todo o ano letivo
- Atividade:** Visita de estudo a empresas do ramo alimentar que promovam produtos/técnicas relacionadas com novas tendências de cozinha
- Data Prevista:** maio/junho de 2018
- Atividade:** Visita de estudo a uma empresa do ramo alimentar com implementação do sistema HACCP
- Data Prevista:** novembro de 2017
- Atividade:** Participação em alguns colóquios a realizar na EPL inseridos no plano curricular do curso
- Data Prevista:** abril e junho de 2018
- Objetivos:** Permitir aos alunos verificar que num refeitório também é possível confeccionar ementas diferentes
- Sensibilizar, motivar e desenvolver nos alunos o gosto pela área escolhida
- Explorar novas e diferentes técnicas, através do contacto com profissionais da área de cozinha
- Apresentar aos alunos espaços devidamente equipados cumprindo as regras exigidas por lei e dentro das normas de HACCP
- Mostrar produtos/matérias primas que servem de confeção na cozinha
- Sensibilizar e prevenir os alunos relativamente aos cuidados e à relação alimentação/saúde
- Turma(s):** 1ºano de Cozinha/Pastelaria
-
- Atividade:** Realização e confeção de ementas temáticas no Restaurante-Escola
- Data Prevista:** Mensalmente, durante todo o ano letivo
- Atividade:** Participação em workshops temáticos interativos relacionados com as disciplinas das componentes sociocultural e científica
- Data Prevista:** janeiro/março de 2018
- Atividade:** Interação com escolas da região na apresentação e demonstrações culinárias relacionadas com o Dia Internacional da Alimentação
- Data Prevista:** outubro de 2017
- Atividade:** Prestação de serviços à comunidade (buffets, cocktails, coffee-breaks, etc)
- Data Prevista:** Todo o ano letivo
- Atividade:** Confeção de ementas com o apoio de antigos alunos do curso e chef's conceituados
- Data Prevista:** abril/maio de 2018

Objetivos: Observação e recolha de informações de grande utilidade de acordo com o programa do curso
Dar a conhecer a distribuição de tarefas e competências nas várias secções
Permitir aos alunos o contacto, conhecimento e confeção de produtos utilizados na cozinha tradicional portuguesa
Sensibilizar os alunos para as novas tecnologias e técnicas existentes na sua área
Motivar e demonstrar a ligação Escola/Atividade Profissional com técnicos de cozinha

Turma(s): 2ºano de Cozinha/Pastelaria

Atividade: Prestação de serviços à comunidade em conjugação com o 2º Ano do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria

Data Prevista: Todo o ano letivo

Atividade: Confeção de ementas temáticas e participação ativa na preparação e confeção de serviço à carta no restaurante da escola, relacionadas com o plano curricular do curso

Data Prevista: outubro e novembro de 2017

Atividade: Participação ativa na preparação e confeção de almoços vínicos promovidos por diversos produtores de vinho, a realizar no restaurante da escola

Data Prevista: fevereiro e março de 2017

Atividade: Confeção de ementas com participação de Chefs de Cozinha de empresas de hotelaria/restauração nossa parceiras na colocação de estagiários

Data Prevista: fevereiro de 2018

Atividade: Visita de estudo a empresa de transformação e embalamento de produtos alimentares no âmbito das disciplinas técnicas

Data Prevista: março de 2018

Atividade: Visita de estudo à Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar para participar no dia do Curso de Restauração e Hotelaria

Data Prevista: A acordar com a ESTM

Objetivos: Demonstrar e sensibilizar os alunos para a possibilidade de elaboração e confeção de ementas diferentes no restaurante da escola
Sensibilizar os alunos para a importância das novas tecnologias a fim de rentabilizar os meios e garantir a segurança e saúde públicas
Dar a conhecer produtos alimentares de grande relevo na gastronomia e economia nacional
Sensibilizar os alunos para a importância da relação gastronomia/vinhos
Preparar os alunos para a vida ativa no mundo da restauração/hotelaria
Dar a conhecer aos alunos a possibilidade de prosseguimento de estudos superiores na área da hotelaria/restauração e alimentação

Turma(s): 3ºano de Cozinha/Pastelaria

Nota: Sempre que possível as visitas de estudo serão alargadas a todo o curso

Professores:

Alberto Vaz
Encarnação Ferreira
Ana Rita Lopes

GRUPO DISCIPLINAR DE INFORMÁTICA

- Atividade:** Visita à Lisboa Games Week
- Objetivo(s):** Proporcionar uma visita a uma feira que constitui uma mostra das últimas novidades da tecnologia informática. Para além da vertente lúdica, os alunos tomam contacto com projetos da área da robótica/drones
- Data Prevista:** 16 a 17 de novembro de 2017
- Turma(s):** Todas as de Gestão de Equipamentos Informáticos
-
- Atividade:** Desenvolvimento de um servidor Moodle
- Objetivo(s):** Motivar os alunos para a configuração e gestão de servidores
Desenvolver um servidor para a criação de uma plataforma Moodle para a escola
- Data Prevista:** A partir de novembro de 2017
- Turma(s):** 2º e 3º anos de Gestão de Equipamentos Informáticos
-
- Atividade:** Participação nas Olimpíadas da Informática (a nível Nacional)
- Objetivo(s):** Motivar os alunos desta área para o desenvolvimento de programas nas linguagens Pascal e C
Estimular a criatividade e autonomia dos alunos
- Data Prevista:** A partir de novembro de 2017
- Turma(s):** Alunos das turmas de Informática com aptidão para o desenvolvimento de programas
-
- Atividade:** Visita a uma empresa com um sistema informático de grandes dimensões
- Objetivo(s):** Motivar os alunos desta área para a importância de um sistema informático numa empresa de grandes dimensões
Permitir a observação de locais de trabalho que se enquadrem na formação desenvolvida no respetivo curso
- Data Prevista:** janeiro de 2018
- Turma(s):** Todas as do curso de Gestão Equipamentos Informáticos
-
- Atividade:** Visita a empresa(s) com soluções inovadoras nas TIC
- Objetivo(s):** Proporcionar um conhecimento concreto de soluções inovadoras na área das Tecnologias da Informação e Comunicação
- Data Prevista:** fevereiro de 2018
- Turma(s):** Todas as do curso de Gestão Equipamentos Informáticos

Coordenador de Curso:

João Cardoso

DISCIPLINAS DE TECNOLOGIAS E PROCESSOS E PRÁTICAS OFICINAIS

- Atividade:** Visita à empresa Fravizel (fabricação de máquinas industriais)
- Objetivo(s):** Conhecer na prática as diversas partes constituintes e seu funcionamento (torneamento, fresamento e CNC)
- Data Prevista:** março de 2018
- Turma(s):** 1º ano de Manutenção Industrial/Mecatrónica
-
- Atividade:** Visita à empresa DRT (fabricação de moldes)
- Objetivo(s):** Observar a produção de moldes para a fabricação, por injeção, de derivados do plástico
- Data Prevista:** maio de 2018
- Turma(s):** 2º ano de Manutenção Industrial/Mecatrónica
-
- Atividade:** Visita à empresa Usimeca (máquinas de comando numérico por computador)
- Objetivo(s):** Observar a maquinação de diversas peças em aço, em equipamentos com comando numérico por computador
- Data Prevista:** janeiro de 2018
- Turma(s):** 3º ano de Manutenção Industrial/Mecatrónica

Coordenador de Curso:
João Pimentel

GRUPO DISCIPLINAR RESTAURANTE/BAR

Atividade: Visita de estudo a uma unidade de hotelaria e restauração da região
Objetivo(s): Dar a conhecer a realidade da restauração e hotelaria bem como equipamento e utensílios essenciais ao funcionamento do departamento de F&B
Verificar normas de implementação de autocontrolo alimentar e HAACCP
Data Prevista: maio de 2018
Turma(s): 1º ano de Restaurante/Bar

Atividade: Almoços vínicos em contexto de formação
Objetivo(s): Compreender a importância dos vinhos no serviço de restauração
Dar a conhecer produtores de vinho de regiões demarcadas
Harmonizar o vinho com as iguarias
Data Prevista: fevereiro e março de 2018
Turma(s): 2º ano de Restaurante/Bar

Atividade: Visita e prova de vinhos de um produtor a definir
Objetivo(s): Proporcionar mais conhecimentos nesta área tão importante no curso
Data Prevista: maio de 2018
Turma(s): 2º ano de Restaurante/Bar

Atividade: Workshop temático “O Gin”
Objetivo(s): Sensibilizar os alunos para o conhecimento das bebidas
Data Prevista: novembro de 2017
Turma(s): 2º ano de Restaurante/Bar

Professora:
Adelaide Matias

GRUPO DISCIPLINAR DE ELETRICIDADE/ELETRÓNICA

- Atividade:** Exposição de PAP's
- Objetivo(s):** Apresentar os conhecimentos adquiridos por alunos de anos anteriores que já terminaram o curso, bem como sugerir ideias para novas PAP's
- Data Prevista:** setembro de 2017
- Turmas:** 1º ano de Eletrónica e Telecomunicações
-
- Atividade:** Visita a indústria de eletrónica
- Objetivo(s):** Observar as técnicas de fabricação de componentes eletrónicos
Conhecer novos equipamentos
- Data Prevista:** janeiro de 2018
- Turma(s):** 3º ano de Eletrónica e Telecomunicações
-
- Atividade:** Visita ao Museu da Eletricidade
- Objetivo(s):** Tomar conhecimento com os diversos materiais utilizados na área de eletricidade e eletrónica ao longo dos tempos e participar em experiências interativas
- Data Prevista:** fevereiro de 2018
- Turma(s):** 1º e 3º anos de Eletrónica e Telecomunicações
-
- Atividade:** Visita a Central Hidroelétrica ou Termoelétrica
- Objetivo(s):** Conhecer na prática as diversas partes constituintes e o funcionamento de uma Central Elétrica deste tipo
- Data Prevista:** março de 2018
- Turma(s):** 1º ano de Eletrónica e Telecomunicações
-
- Atividade:** Workshop de Robótica
- Objetivo(s):** Participação num *workshop* de robótica, promovido pela ESTG, onde os alunos poderão programar e simular os movimentos de um robô industrial
- Data Prevista:** maio de 2018
- Turma(s):** 1º ano de Eletrónica e Telecomunicações

Coordenador de curso:
Mário Carvalho

DISCIPLINA DE MATEMÁTICA

Atividade: Participação nos “Jogos da Matemática”

Objetivo(s): Estimular a capacidade de resolução de problemas
Incentivar o gosto pela Matemática
Desenvolver o espírito de grupo e cooperação
Descobrir novos talentos

Data Prevista: março a maio de 2018

Turma(s): Todas

Nota: Esta iniciativa é composta por três fases, que correspondem à realização de três provas e que se realizam, normalmente, nos meses de março, abril e maio. As duas primeiras fases serão realizadas em cada escola e a terceira na escola organizadora. Este ano a organização está a cargo da Escola Profissional Amar Terra Verde, em Vila Verde.

Professoras:

Carla Lindo
Regina Babau

4. SAIVA/USE

SERVIÇO DE APOIO À INSERÇÃO NA VIDA ATIVA

1. Historial

A Escola Profissional de Leiria tem acompanhado a inserção dos seus diplomados no mundo do trabalho através de um serviço próprio denominado Serviço de Apoio à Inserção na Vida Ativa - SAIVA.

O SAIVA foi criado em junho de 1993, tendo como principais objetivos prestar apoio na procura de emprego e na integração profissional dos diplomados, bem como recolher e sistematizar dados sobre necessidades de formação e possibilidades de resposta por parte da EPL.

No âmbito do SAIVA, são realizados anualmente estudos de avaliação sobre a adequação da formação às funções profissionais. Estes estudos têm como base inquéritos que são realizados junto dos diplomados e das entidades empregadoras sendo, assim, possível obter dados nomeadamente sobre a aceitação no mercado de emprego dos diferentes cursos, a correspondência curso/posto de trabalho e, tal como já foi referido, a adequação da formação ao exercício das suas atuais funções.

O contacto com as empresas e instituições da região tem sido um dos aspetos fundamentais do trabalho realizado pelo SAIVA e, através do qual, tem sido possível a colocação de um número considerável de diplomados inscritos no serviço. Atualmente a EPL recebe regularmente pedidos de empresas/instituições que pretendem admitir pessoal qualificado nas diferentes áreas dos cursos ministrados na escola.

2. Promoção de iniciativas institucionais

Encontra-se a funcionar na EPL, desde janeiro de 1994, uma Unidade de Inserção na Vida Ativa -UNIVA - que, em articulação com o trabalho realizado pelo SAIVA a partir de junho de 1993, permitiu uma maior abertura da escola à comunidade na perspetiva do apoio para a procura de emprego, entre as camadas mais jovens da população.

Para além da possibilidade de inscrição no serviço (o que permite o encaminhamento dos interessados para as empresas/instituições que contactam a escola nesse sentido), a EPL tem realizado ações, em colaboração com o Centro de Emprego de Leiria, que visam a preparação dos jovens para a procura do 1º emprego. Assim, e desde o ano letivo de 1993/94, foram realizadas sessões em que participaram todos os alunos finalistas da EPL e onde foram abordados temas como a organização do curriculum vitae, elaboração de candidaturas espontâneas e provas de seleção, dando-se neste ponto principal relevância à entrevista de emprego.

Paralelamente, e a convite da escola, técnicos e empresários de diferentes áreas têm estado presentes em colóquios onde são abordadas questões ligadas ao ambiente empresarial, de forma a estabelecer a necessária ligação escola-empresa.

Há também a referir que a EPL tem promovido, de diferentes formas, a divulgação da “Bolsa de Emprego EPL”, forma corrente como são designadas as Atividades do SAIVA, nomeadamente através de:

- Publicação periódica de anúncios nos meios de comunicação social (jornais regionais e jornal da escola)
- Realização de mailings às empresas/instituições da região dando a conhecer o serviço
- Informações enviadas às escolas C+S e secundárias a fim de que os alunos aí existentes tenham conhecimento de um serviço que está aberto à comunidade
- Elaboração de projetos de divulgação que têm sido distribuídos em feiras ligadas ao ensino e onde a EPL tem estado presente.

No âmbito da UNIVA, a EPL faz parte de um Observatório de Emprego e Formação Profissional, que conta com a participação de representantes de associações empresariais, sindicais e escolas profissionais e que é coordenado pelo Centro de Emprego de Leiria.

3. Atividades para o Ano Letivo 2017/2018

3.1 Preparação para a vida ativa

Objetivos:

- Sensibilizar os alunos finalistas para a necessária interiorização de comportamentos e atitudes que permitam uma boa integração no mundo do trabalho
- Permitir a aquisição de conhecimentos nesta matéria através de metodologias e técnicas previamente definidas.

As ações a desenvolver situar-se-ão ao nível do trabalho em grupo com todos os alunos, onde serão abordadas questões como a organização do currículo, a procura de emprego, a entrevista de emprego e a realidade empresarial em que a escola se insere. Paralelamente, e durante os meses de março e abril de 2016, serão organizados colóquios para os quais serão convidados profissionais das várias áreas dos cursos/turmas finalistas.

3.2 Contactos com empresas

No âmbito da Unidade de Serviço de Emprego - USE, o trabalho a desenvolver decorrerá dos contactos permanentes com empresas da região que pretendam recrutar profissionais qualificados.

3.3 Divulgação da EPL e dos cursos/turmas para o ano letivo de 2018/2019

Objetivos:

- Dar a conhecer, junto dos alunos do 9º ano das escolas da região, a EPL bem como os cursos/turmas que se irão iniciar no ano letivo de 2018/2019

As ações a realizar em cada escola deverão ocorrer entre abril e maio de 2018

5. Serviços à Comunidade

SERVIÇOS DO RESTAURANTE ESCOLA “ESCOLA DE SABORES”

- Almoços diários de 2ª a 6ª com interrupção em período de férias escolares
- Portos de Honra
- Cocktails
- Lanches

FORMAÇÃO NO ÂMBITO DO PROGRAMA POCH (Programa Operacional Capital Humano)

- Cursos de curta duração em regime pós-laboral para ativos empregados e desempregados – UFCD's